



ROSAS DE MANZANA DE SAN JORGE

 6

Dificultad baja

1 lámina de masa de hojaldre
350 g de manzana en láminas
Zumo de limón
100 g de mermelada de fresa La Fortunata
3 cucharadas de azúcar de coco
1 cucharadita de canela molida
1 cucharada de azúcar glas

- 1.** Corta las manzanas sin pelar en láminas finas. En una cazuela con agua hirviendo, cocemos las manzanas con el zumo de un limón durante unos dos o tres minutos.
- 2.** Escurrimos las manzanas y dejamos enfriar.
- 3.** Extendemos la masa de hojaldre y cortamos en tiras de unos 7 centímetro de ancho. Cubrimos la superficie de las tiras con mermelada de fresa y espolvoreamos azúcar moreno. Terminamos con un toque de canela molida por encima.
- 4.** A continuación, colocaremos las láminas de manzana a lo largo de cada tira de masa, ocupando únicamente la mitad de cada tira y con la piel hacia el exterior. Iremos superponiendo las láminas de manzana para dar ese aspecto de rosa. Una vez están todas las manzanas colocadas, doblamos la tira de hojaldre por la mitad cubriendo la base de los trozos de manzana.
- 5.** A continuación, enrollaremos el hojaldre con cuidado para conformar la forma de rosa. Para evitar que se deformen, colocaremos el hojaldre enrollado con la manzana en una bandeja para magdalenas. Pincela la base con mantequilla para evitar que se peguen.
- 6.** Una vez colocadas las rosas en el molde, espolvorea con azúcar moreno y una pizca de canela. Horna a 200º durante unos 30 minutos. Una vez listas, déjalas enfriar y espolvorea con azúcar glass antes de servir.

ENCUENTRA LOS INGREDIENTES EN NUESTRA TIENDA